



AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.

AFC

Newsletter Ausgabe 1/2017
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

die aktuellen Entwicklungen sind von Fake News, alternativen Fakten, Populismus, emotionaler Berichterstattung und Whistleblowing geprägt. Im postfaktischen Zeitalter ist dies nicht nur für die Politik von Relevanz. Auch für die Agrar- und Lebensmittelbranche ergeben sich neue Herausforderungen.

So gibt es nicht nur eine zunehmende Transparenzforderung an Unternehmen, sondern auch an Behörden. Die Hygiene-Ampel ist bereits jetzt in NRW Realität. NGOs fordern, dass Behörden alle Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung umgehend öffentlich machen sollen.

Besonders im Wahljahr ist damit zu rechnen, dass immer neue Forderungen auf die Agrar- und Ernährungsbranche zukommen werden. Da auch Behörden öffentlich kritisiert werden, gilt es, frühzeitig auf diese zuzugehen. „Binden Sie die Behörde ein und schaffen Sie – alternativlose – Fakten“, war das Fazit von Herrn Dr. Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, auf dem Food Safety Kongress 2017.

Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult



Top-Themen

Klartext-Nahrungsergänzung.de soll Transparenz schaffen

Die Verbraucherzentralen veröffentlichten auf der Internationalen Grünen Woche 2017, im Rahmen eines vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderten Projekts, die Internetseite „Klartext-Nahrungsergänzung.de“. Ihr Ziel ist das Schaffen einer unabhängigen, interaktiven Informationsplattform mit mehr [Transparenz](#) über Nahrungsergänzungsmittel sowie die Aufklärung über mögliche Risiken bei deren Nutzung.

Analog zur bereits bekannten Seite www.lebensmittelklarheit.de können Verbraucher Anfragen und Beschwerden zu Produkten äußern, die von der Verbraucherzentrale öffentlich beantwortet bzw. kommentiert werden. Aktuell finden sich zahlreiche [Verbraucheranfragen](#) und vier [Beschwerden](#) auf der Seite. Die Beschwerden wurden teilweise der behördlichen Lebensmittelüberwachung zur Überprüfung gemeldet.

Die [Bundesregierung](#) begrüßt das Angebot der Verbraucherzentrale und verweist in einem Artikel über die Verwendung von Nahrungsergänzungsmitteln auf die neue Homepage.

Rückruf nach Tests von TV-Verbrauchermagazin

Kürzlich durchgeführte Tests des Verbrauchermagazins ZDF WISO ergaben, dass sowohl [Säuglingstees](#) als auch [Schwangerschafts- und Stilltees](#) mit Pyrrolizidinalkaloiden (PA) belastet seien. Neben konventionellem war auch ökologisch angebauter Tee betroffen. Obwohl es keine gesetzlichen Grenzwerte für PAs gibt, veranlasste ein Säuglingstee-Hersteller einen [freiwilligen Rückruf](#) seines getesteten Produktes. Im Vergleich zu den anderen getesteten Tees wies dieser vergleichsweise hohe PA-Gehalte auf.



AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.

AFC

Die NGO foodwatch berichtete über den Rückruf des Herstellers und verbreitete ihn auf ihrer Facebook-Seite. Hierbei informierte die NGO auch über gesundheitliche Folgen einer chronischen PA-Aufnahme, verwies auf die Internetseite lebensmittelwarnung.de und forderte die Leser zum „Teilen“ des Beitrages auf.

Hygiene-Ampel erhöht Transparenz laut VZ-NRW

NRW hat als erstes Bundesland das Gesetz über die Hygiene-Ampel verabschiedet. Künftig können Kunden anhand eines Aushangs an der Eingangstür die Ergebnisse der Betriebskontrollen durch die amtliche Lebensmittelüberwachung erkennen. Laut der [Verbraucherzentrale NRW](#) stellt die Hygiene-Ampel ein weiteres Entscheidungskriterium für Verbraucher dar, erhöht die Transparenz und sorgt somit für einen zusätzlichen Wettbewerb hinsichtlich Qualität. Auch der [Landtag NRW](#) verspricht sich durch die Einführung der Hygiene-Ampel eine Stärkung der Verbraucherrechte und verbesserte Ergebnisse bei den Lebensmittelkontrollen.

Nach Angaben der [VZ NRW](#) habe bereits während der Pilotphase festgestellt werden können, dass Betriebe durch die Hygiene-Ampel einen stärkeren Fokus auf Verbesserung legten und bei Wiederholungskontrollen bessere Ergebnisse erzielten. Im Frühjahr soll auch in [Niedersachsen](#) ein Pilotprojekt zur Hygiene-Ampel starten.

Viele Unternehmen üben hingegen Kritik an der Hygiene-Ampel. So sei deren Einführung dem [Deutschen Bäckerverband](#) zufolge irreführend und einseitig. Der [DEHOGA](#) kritisiert, dass für Kunden nicht erkennbar sei, welchen Kriterien die Farben der Ampel unterliegen. Auch von Seiten der Opposition wird die Hygiene-Ampel als „[Gastro-Pranger](#)“ und „Schlag ins Gesicht“ bezeichnet.

Sie würden gerne häufiger über für Sie relevante und aktuelle Themen informiert werden? [Kontaktieren](#) Sie uns und erhalten Sie unseren AFC-Issue-Monitor kostenlos zur Probe!

Über den Tellerrand hinaus

Kunden verärgert über Rückruf eines Küchenmaschinen-Herstellers

Kurz vor Weihnachten ereignete sich laut der US-amerikanischen Consumer Product Safety Commission in den USA eine der drei größten Rückrufaktionen der amerikanischen Geschichte. Ein [amerikanischer Haushaltsgerätehersteller](#) rief 8 Millionen Küchenmaschinen zurück nachdem 69 Kunden Beschwerde über abgebrochene Messerteile im Essen einreichten und teilweise über Verletzungen im Mundbereich klagten. Die [New York Times](#) berichtet, dass dem Hersteller schon seit Jahren Beschwerdeberichte über die Unternehmenswebsite oder via Amazon erreichten und sich der Rückruf somit schon länger angekündigt habe.

[Medienberichten](#) zufolge habe die Rückrufaktion das Unternehmen unvorbereitet getroffen. Der Hersteller bot betroffenen Kunden, die sich telefonisch oder über eine Rückrufseite meldeten, einen kostenlosen Ersatz der Messer an. Allerdings brach die Hotline laut Medienangaben zusammen und eine Reklamation über den Internetauftritt des Unternehmens sei teilweise unmöglich gewesen. Zudem berichten Verbraucher, dass das Unternehmen sie unzureichend über den Liefertermin der Ersatzteile informiert habe.

Zahlreiche Kunden reagierten verärgert und äußerten über [Facebook](#) und [Twitter](#) ihren Unmut hierüber. So lautete die Aussage einer [Kundin](#): "I am disgusted that you would announce such a huge recall using a phone number that doesn't work and a website that crashes. This is no way to treat your customers."



AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.

AFC

Veranstaltungen

BVE-Fachseminar "[Reklamation & Krise](#)" am 10. Mai 2017 in Berlin

Moderation und Vortrag, Dr. Michael Lendle: "Produktkrise!? – Umgang mit kritischen Verbrauchern, beanstandenden Behörden und anfragenden Presse- und Medienvertretern"

Messe protekt "[Rahmenprogramm](#)" am 22. Juni in Leipzig Vortrag, Marina Bauer: „Vermeidung von Risiken entlang der Lieferkette bei Lebensmittelunternehmen“

9. Fresenius Praktikertreffen "[QS-Leiter Tagung](#)" vom 27.-28. Juni in Köln

Vortrag, Dr. Michael Lendle: "QS reloaded – was der Markt von Lebensmittelunternehmen verlangt"

Zusammenfassung Rückrufe in Deutschland

Im ersten Quartal dieses Jahres gab es in Deutschland insgesamt 21 Rückruffälle. Betroffen waren neben Fleisch- bzw. Wurstwaren sowie Getränken vor allem nicht alltägliche Produkte wie Mandelgebäck, Seetang, Fleisch- bzw. Wurstwaren sowie Getränken vor allem nicht alltägliche Produkte wie Mandelgebäck, Seetang, getrocknete Steinpilze oder Sesampaste.

Fremdkörperkontaminationen, vor allem mit Metall oder Glas, waren der Grund für sechs Rückrufaktionen. Weitere fünf Meldungen bezogen sich auf mikrobielle Belastungen mit Bakterien. Fünf Rückrufe wurden aufgrund nicht (richtig) gekennzeichnete Allergene durchgeführt. In einem Fall führte die Verwendung des nicht zugelassenen Farbstoffs Rhodamin B und in einem anderen die Überschreitung der empfohlenen Jodzufuhr zum Rückruf des Produktes. Weitere Meldungen bezogen sich auf den Rückruf aufgrund einer Kontamination mit Pyrrolizidinalkaloiden sowie einer Überschreitung der Aflatoxin Höchstgehalte.

Besonders hervor stieß die Warnung vor gesundheitsgefährdendem Wodka, der den zugelassenen Methanol-Grenzwert um das 400-fache überschritt.

Die Originalmeldungen finden Sie unter www.lebensmittelwarnung.de.

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in Europa in 2017

1 5 2

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2017

3 4 9

Kontaktieren Sie uns:

AFC Risk & Crisis Consult GmbH • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • Fax: +49 228 98579-79 • info@afc-rcc.de
Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn HRB 16784
Geschäftsführer: Anselm Elles, Dr. Michael Lendle, Dr. Otto A. Strecker